44e Année. — N° 33 14 Aout 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La revanche des Producteurs directs ?

Pour des raisons que nous ne connaissons guère, la plupart des Producteurs directs n'avaient donné, en 1926, que de très maigres récoltes. C'était la faillite !

Pour des raisons que nous connaissons, cette fois, les mêmes Producteurs directs se montrent, en bien des régions, chargés de récolte, alors que les plants français ont perdu tout ou partie de leurs raisins.

Raison unique : les intempéries.

Lorsque, pendant des semaines et même des mois, il pleut tous les jours, il devient extrêmement difficile de combattre efficacement les attaques de mildiou, en dépit de la multiplicité des traitements cupriques.

Inefficacité du cuivre ? — Non, sans doute, mais efficacité insuffisante. Le cuivre est le meilleur des remèdes connus, mais ce n'est pas un remède infaillible. Il n'est radical (?) que lorsque les pluies sont intermittentes, et que l'on peut appliquer les règles

reconnues les meilleures et que le *Progrès* a si souvent rappelées.

Mais lorsqu'il pleut sans discontinuer, il arrive un moment où le mal prend le dessus, malgré tous les efforts du viticulteur.

Il en fut de même pour le Black-rot, à l'époque où ce parasite ravageait les vignobles de l'Armagnac, dans une série d'années pluvieuses.

C'est après des désastres de cette nature — comme en 1915 de triste mémoire, — que l'on constate de nouveaux engouements pour la culture des Producteurs directs. Bon nombre de ceux-ci, en effet, sont, ou bien à peu près complètement réfractaires aux maladies cryptogamiques, ou bien faciles à défendre par un petit nombre de traitements.

Voici, à titre d'exemple, une note qui nous arrive de l'Aude :

Chateau de Sérame, à Lézignan, 24 juillet 1927.

« Les hybrides producteurs directs ont pris leur revanche ? Tous les Nos cultivés à Sérame, et ils sont assez nombreux, montrent cette année, à des degrés divers, leur valeur culturale ?

« Je serais heureux que vous annonciez par la voix du *Progrès Agricole*, que je serais à la disposition de tous les viticulteurs qui voudront visiter nos 35 mille pieds d'hybrides. Tous les jours, sauf le dimanche ? Rien ne vaut l'étude sur place ».

FAURE, *régisseur*.

Est-ce à dire qu'il faille se jeter à corps perdu dans la culture des Hybrides ? Mais non, et la faute serait grande non seulement dans les régions de crus réputés, mais aussi dans toutes les situations où, somme toute, les violentes attaques de mildiou sont chose rare.

Ce que l'on peut avancer, croyons-nous, et nous l'avons déjà dit à la suite de toutes les années mauvaises, c'est qu'il serait peut-être sage de faire, dans tous les vignobles importants, une place raisonnable aux Producteurs directs ; on s'assure contre la grêle en payant des primes élevées ; on s'assurerait, sans frais, contre le mildiou en consacrant aux plants indemnes un quart ou un tiers, par exemple, des surfaces plantées.

On ne boit pas — c'est, hélas, trop cher — que du Château-Yquem, du Pommard, du Vouvray ou du Clos-Vougeot ; la grande consommation se contente de produits moins aristocratiques ; et quelques douzaines de producteurs directs peuvent donner, en suf-

fisante abondance, des vins très acceptables, — acceptés et même parfois recherchés par le commerce en raison de leur couleur et de leur degré alcoolique.

Telle est, à notre sens, la morale à tirer des grandes invasions cryptogamiques.

La vente échelonnée du blé

L'Association générale des Producteurs de blé donne à ses adhérents les conseils suivants, — *que pourraient suivre également les producteurs de vins :*

« Au début de cette nouvelle campagne, nous tenons à conseiller une fois de plus aux producteurs de blé de faire tous leurs efforts pour échelonner la vente de leur récolte sur toute la campagne.

En 1925-26, ceux qui, par habitude, ont jeté sur le marché, immédiatement après la moisson, la plus grande partie de leur récolte l'ont amèrement regretté par la suite. En 1926-27 espérant réparer les pertes précédemment supportées, certains n'ont point vendu aussi promptement que d'hablitude et se voient aujourd'hui obligés de liquider à un prix moindre le reste de leur blé.

Que seront les cours pendant la prochaine campagne, nul ne peut le prévoir. *Quelle sera cet hiver la valeur du franc* ? que donneront les récoltes du Canada (Août Septembre) de l'Argentine (Décembre) de l'Australie (Janvier) des Indes..... ? Autant de facteurs inconnus qui rendent impossible toutes prévisions.

La vente échelonnée — par douzième sur tous les mois de l'année — serait l'idéal. Elle permettrait au cultivateur de faire une *meilleure moyenne* : Tous ceux qui se sont efforcés de répartir régulièrement leurs ventes sur toute la campagne, affirment qu'ils y ont avantage. Une bonne moyenne ne se juge pas sur une année : Pour un coup de chance qui permet par hasard de liquider l'ensemble d'une récolte au prix fort, combien de déceptions et pertes par suite d'un mauvais calcul ! Sur une longue période, par contre, — dix ans par exemple — il est bien démontré que la vente regulièrement échelonnée donne la plus forte moyenne.

Avantageuse pour le cultivateur, elle joue comme un frein puissant contre la spéculation. Le jour où la culture sera bien organisée dans toute la France pour pouvoir conserver sa récolte en vendant par petits paquets pendant toute l'année, le jour où des besoins d'argent trop presssants n'obligeront pas le producteur à « réaliser » immédiatement sa récolte au lendemain de la moisson, nous ne verrons plus, comme trop souvent, les acheteurs rafler le blé, à bas prix, sur un marché engorgé, pour le revendre au prix fort en fin de campagne.

Freinant la spéculation, la vente échelonnée est aussi avantageuse pour le consommateur que pour le producteur. Elle diminue les fluctuations des cours, et, si des mouvements imprévus du change ne surviennent pas, permet de stabiliser en quelque sorte le prix du pain.

« Livrer dans la limite des disponibilités pendant toute l'année, la quan-

té de blé nécessaire à l'alimentation, ni plus, ni moins » telle devrait être la règle pour tous les cultivateurs. Toutes les Associations agricoles travailleront utilement dans l'intérêt des producteurs en menant une propagande énergique en faveur de la vente échelonnée ».

Fin de grève ? Pas encore

La grève des « cotes » qui paraissait terminée à Montpellier (1), vient d'entrer dans une seconde phase.

La Chambre de Commerce de Montpellier communique la note suivante :

« Une réunion de toutes les commissions de cote des vins des quatre départements méridionaux, devant être tenue vendredi 12 août, à Béziers, les membres de la Commission de la cote de Montpellier ont décidé de surseoir, par solidarité, à la constatation du cours des vins ».

La question reste entière. Le décret du 22 décembre 1866 réserve aux seuls négociants et courtiers, le soin d'établir des cotes officielles.

Les viticulteurs accepteront-ils que cela continue ? Il semble que leurs groupements soient aujourd'hui assez puissants pour obtenir le remaniement du décret de 1866, et l'admission de propriétaires dans les commissions chargées de « constater » les cours.

— Rien de bien nouveau dans la situation des vignobles ; encore quelques orages, les uns bienfaisants (dans le Midi sec), les autres malfaisants, surtout quand la grêle s'en mêle.

Même lorsque la grêle ne produit pas de lésions immédiatement apparentes, elle peut avoir de graves conséquences en provoquant les attaques du Coniothyrium ou Rot blanc. Les pédoncules des grappes atteintes par cette cryptogame se rompent, les raisins tombent à terre, et sont perdus. C'est ce qui vient de se produire notamment à Mauguio, où jusqu'alors les vignes laissaient espérer une belle récolte. On nous a signalé les mêmes atteintes dans diverses vignes de la région.

Il n'existe, malheureusement, aucun remède connu contre le Rot blanc.

L. Degrully.

(1) *Rectification.* — A la page 125, 2e paragraphe de la Chronique du 7 août, il faut lire : « *Une attaque un peu vive de la C. G. V.* », au lieu de « une attaque du *bureau de Montpellier* ».

ACTION DU SULFATE DE FER
SUR LA VÉGÉTATION DE LA VIGNE

Frontignan, 2 août 1927.

« Je lis dans votre « chronique » du numéro du *Progrès* du 31 juillet, une note sur « l'action du sulfate de fer sur la végétation de la vigne » que vous terminez en priant vos lecteurs de vous transmettre leurs observations, au cas où ils auraient usé de ce procédé, préconisé au cours de l'an dernier par M. Coulondre pour ressusciter les vignes âgées et affaiblies.

J'avais lu cet article et j'ai voulu expérimenter chez moi cette méthode.

Je l'ai appliquée sur six mille pieds environ, tous greffés sur Rupestris Monticola et en plants suivants (environ) : 2.500 aramons, 2,500 carignans et 800 mourastels, en terrains calcaires, sol meuble et profond.

Je ne connais pas l'âge exact de ces plantations, car ce n'est pas moi qui les ai faites et je ne suis leur propriétaire que depuis seize ans. Mais j'apprécie, d'après la hauteur des souches (surtout pour l'Aramon qui me paraît être le plus ancien comme plantation) que celles-ci doivent avoir dans les 40 ans et le Mourastel et Carignan, 30 ans.

Quand j'achetai (en 1911), l'Aramon était en pleine production, splendide, il m'a donné en 1912 : 202 comportes, ce fut le maximum. Depuis lors, sa moyenne a été par douze années de 1914 à 1926 inclus, de 114 par an (j'ai écarté de ce compte les années 1912 et 1915 qui furent anormales, la première pour la gelée (59 comportes) ; la 2e par le mildiou (11) et n'ai retenu que les années normales). J'ajoute que cet aramon périclitait visiblement puisque en 1923, je vendangeai : 72 comportes ; en 1924, 102 comportes ; en 1925, 90 comportes et en 1926, 88 comportes.

J'étais donc très embêté de cette situation à laquelle je ne voyais comme remède que l'arrachage, lorsque je lus la note de M. Coulondre parue dans le *Progrès*. Il me sembla que je ne risquais rien de l'essayer et après en avoir causé à M. Ravaz (un peu en l'air, au café), pour avoir son avis (lequel fut d'ailleurs assez évasif), je fis l'application en plein hiver, du sulfate de fer à 35 o/o au moins (j'avais dit à mon domestique, entre 35 et 40), avec le pulvérisateur ; je n'ai pas assisté à l'opération, mais j'ai confiance dans le personnel qui l'a appliqué et je la tiens à priori comme bien faite, en tout cas les traces sur les troncs étaient très visibles : un blanc très prononcé comme passé au badigeon.

En cet état, la vigne a poussé ; elle n'a subi aucune maladie spéciale, aucune atteinte à noter A ce jour, je puis affirmer qu'elle a repris sur son passé, un essor considérable. Rameaux très développés (j'ai dû faire rogner pour pouvoir convenablement passer pour sulfater, etc), récolte abondante et raisins développés Je ne crains que la grêle et surtout l'Eudémis pour diminuer la récolte qui actuellement me paraît promettre environ 150 comportes. Ce serait un résultat remarquable et qui doit être considéré comme acquis du fait de l'application du sulfate de fer, car je ne vois pas de raison spéciale autre à signaler. La vigne n'a pas été fumée cette année (elle le fut l'an dernier au fumier d'écurie), elle a été bien soignée et dégagée de toutes herbes et ébougeonnée ; mais ces travaux je les fais chaque année, donc ils

n'ont pu avoir qu'une action secondaire sur le développement des ceps. J'en attribue à tort ou à raison le mérite à l'opération nouvelle pratiquée.

Je me suis étendu sur la vigne aramon pour ne pas alourdir et allonger cette lettre par des comparaisons portant sur les mourastels et les carignans et aussi parce que mon aramon m'inquiétait beaucoup. Le reste étant à la suite, a été traité, mais sans qu'il y eût une impérative nécessité. Néanmoins je puis affirmer que mes 800 mourastels sont plus beaux que l'an dernier et que même quelques pieds épars et court-noués sont plus allongés que d'habitude, le progrès sur l'ensemble est certain. Reste le carignan. Celui-ci est formé par deux carrés l'un de 1.000 pieds, dont je ne dirai rien, car il était beau et est resté beau. De plus, pratiquant chaque année un bon rognage à cause du vent, je ne puis faire de comparaison exacte. C'est malheureusement-là que j'avais mis mes rangées témoins (à tort), et je ne puis faire aucune constatation particulière.

Le second carré de carignan, 1500 pieds environ, qui m'avait donné, en 1916, 68 comportes et était tombé en 1924 à 25, pour reprendre en 1925 à 64 et retomber en 1926, à 32, n'avait qu'une végétation chétive et j'aspirais donc à la développer. Là encore, et certainement, le résultat est atteint. Pas net comme pour l'aramon, puisque j'ai pu encore, il y a huit jours, y faire passer un labour (simple raie, au milieu de la rangée, il est vrai, avec les couteaux), mais appréciable.

En résumé, l'action sur mon vieil aramon fut remarquable, les souches qui ont une hauteur du tronc telle que le vagonnet de fumier ne peut les enjamber sans risque de racler les ceps, ont dû être emplâtrées de liquide et en boire une belle tasse. De là, probablement, l'action plus efficace ».

Gaston THOMAS,
Propriétaire-Viticulteur
à Frontignan.

LES SOUS-PRODUITS DE LA VIGNE

DANS L'ALIMENTATION DU BÉTAIL

Marcs de Raisins, Sarments, Feuilles de vigne (1)

II. — LES SARMENTS FEUILLÉS

Autrefois, les domaines viticoles de nos régions possédaient presque tous de nombreux moutons qui, lâchés dans les vignes aussitôt après les vendanges, y broutaient les feuilles en même temps que les savoureuses herbes automnales qui recouvraient encore le sol. Ils y prenaient rapidement, grâce à cette nourriture appréciée, un embonpoint que les privations de l'été avaient fait disparaître et commençaient ainsi, économiquement, leur préparation pour la boucherie.

Le mouton semble donc avoir été le premier utilisateur des feuilles

(1) Voir page 133.

de vignes : le mouton ou, peut-être, la chèvre, car ces temps derniers, certains auteurs en retraçant l'historique de l'ensilage, ont, une fois de plus exhumé des documents relatant qu'à la fin du XVIII[e] siècle, les agriculteurs du Lyonnais entassaient déjà des feuilles de vignes dans des tonneaux, en vue de les faire servir à la nourriture d'hiver des chèvres laitières ; et ils attribuaient même à cette alimentation de leurs bêtes la saveur si appréciée du célèbre fromage du Mont d'Or.

Mais en dehors de ce cas, ce n'est guère que pendant les périodes de disette fourragère que l'utilisation des feuilles de vigne comme fourrage avait pu prendre, temporairement, quelqu'extension. H. Marès, en 1855, Pagézy, en 1858, le D[r] Guyot, en 1870, Giret, en 1880..., etc., avaient successivement signalé, sans grand succès d'ailleurs, l'avantage de leur emploi

En 1893, année très pauvre en fourrages, on s'en occupa plus sérieusement, surtout après que Müntz, dans une étude très documentée, eut indiqué, d'après les résultats de multiples analyses, que les feuilles de vigne avaient sensiblement la même valeur alimentaire que la luzerne : les feuilles vertes, que la luzerne fraîchement coupée ; les feuilles fanées, que la luzerne sèche.

A cette époque même, si grand était le besoin de « fourrages de renfort », que l'on alla plus loin encore et que des essais nombreux, mais insuffisamment contrôlés, firent accorder aux sarments dépouillés de feuilles une valeur alimentaire en réalité beaucoup plus grande que celle qu'il convient de leur attribuer.

Et il fallut même qu'une judicieuse mise au point de Mallèvre, en 1894, vienne mettre les viticulteurs en garde contre les déceptions qui pourraient faire suite à cet enthousiasme excessif, en établissant que si les feuilles de vigne ont une valeur alimentaire élevée, les sarments provenant de la taille, en raison de leur haute teneur en cellulose brute, sont peu digestibles et, en tous cas, occasionnent pour être assimilés par l'organisme, des « frais d'exploitation » considérables, ne laissant que bien peu d'énergie disponible pour la production d'un effet utile.

C'est peut-être à la suite de cette intervention de Mallèvre et, aussi, du retour à des années fourragères moins anormales, qu'on abandonna encore une fois ces pratiques cependant fort intéressantes.

Il faut arriver en 1906 et à la période de crise viticole qui débuta alors, pour assister à une nouvelle tentative d'utilisation systématique de ces sous-produits de la vigne. On reparla alors, comme Coutagne l'avait fait en 1894, de la « vigne fourrage » et, parmi les nouveaux propagandistes de l'emploi alimentaire des sarments et des feuilles de vigne il faut citer MM. Paul Héran, en 1907, Cancel et Ales, en 1908, Leenhardt-Pommier, en 1910.

Tous se montrèrent enchantés de l'introduction de ces sous-produits dans les rations de leurs animaux : bœufs, moutons, chevaux ou mules et M. CANCEL notamment a pu, depuis cette époque, au domaine de Candillargues, exclure totalement le foin de l'alimentation de sa cavalerie, — (une trentaine de chevaux et quelques mules), — par l'utilisation des sarments de vigne feuillés, conservés par ensilage et mélangés avant leur distribution, avec du son mélassé et de la repasse.

C'est, du reste, sous cette forme que l'exploitation de la « vigne-fourrage » semble devoir donner les résultats économiques les meilleurs.

Récolte. — Les sarments feuillés destinés à l'alimentation du bétail doivent être ramassés avant l'apparition des premières gelées blanches qui provoquent la chûte des feuilles : à Candillargues, c'est immédiatement après la vendange et pendant les 15 ou 20 jours qui suivent que s'effectue cette récolte. Elle consiste à couper les sarments à $0^{m}30$ ou $0^{m}40$ de leur base, c'est-à-dire à 2 ou 3 nœuds au-dessus de l'œil qui sera conservé au moment de la taille définitive.

Cette opération, appelée, on le sait, « espoudassage » est d'ailleurs pratiquée couramment dans certains vignobles méridionaux où l'on travaille les vignes tôt, et, dans les régions où la vigne a habituellement une belle végétation, elle semble, contrairement à la taille précoce, n'avoir aucun effet affaiblissant sur les ceps : c'est du moins l'avis formel de MM. Paul HÉRAN et CANCEL qui, depuis plus de 25 ans, espoudassent leurs vignes, sans avoir constaté que cette pratique ait la moindre conséquence désavantageuse pour la vitalité et la productivité des souches.

Une souche donne 600 à 650 grammes de sarments feuillés ce qui, en raison de 4400 souches environ à l'hectare, correspond à une production de 2400 à 2600 kilogs par hectare de vigne. On estime qu'un ouvrier habile peut espoudasser en moyenne 1700 à 1800 pieds par jour, contribuant ainsi pour sa part, à la récolte d'une tonne de fourrage.

Ensilage. — Aussitôt après avoir été taillés, les sarmenfs feuillés doivent être ramassés, broyés et ensilés sans tarder dans le but d'être conservés avec leurs qualités jusqu'au moment de leur utilisation.

Le broyage des sarments est indispensable ; non seulement parce qu'il facilitera ultérieurement leur tassement dans les silos, puis leur consommation par les animaux ; mais aussi parce que la transformation de leurs parties les plus dures en une matière pulpeuse ressemblant à du foin permet, durant l'ensilage, une fermentation heureuse

et une transformation plus complète de la cellulose rendue ainsi hautement digestible.

Il existe des broyeurs simples et robustes qui, mus par un moteur de 5 à 6 HP, peuvent travailler, à l'heure, 1000 kilogs de sarments feuillés.

Dès que le broyage est effectué, la matière obtenue est entassée dans des silos. Les silos-teurs américains ou italiens trouveraient sans doute ici un emploi avantageux ; mais dans la plupart des domaines viticoles, les cuves à fermentations, cimentées et souvent vernissées, constituent des récipients parfaitement hermétiques à l'air, dans lesquels une bonne conservation est assurée. M. Cancel emplit ainsi, chaque année, 9 cuves d'une capacité individuelle de 50 mètres cubes.

Aussi bien, ce qui importe, en la circonstance, c'est de préserver le plus possible de l'action de l'air la substance à conserver. Déjà, en l'apportant sans délai de la vigne au broyeur et du broyeur au silo, on y contribue puissamment et dans celui-ci, le résultat cherché est obtenu facilement, si l'on chasse de la masse herbacée l'air interstitiel qu'elle contient en la tassant fortement avec les pieds, une dame de paveur, ou même, comme à Candillargues, avec un petit rouleau de fonte que l'on promène sur chaque couche de 0m25 à 0m30 de matière apportée.

Comme pour le marc, on saupoudre chacune de ces couches avec du sel dénaturé dans la proportion de 5 à 6 kilogs par tonne de fourrage, et cette pratique a pour résultats d'en faciliter la conservation et d'assaisonner heureusement le produit obtenu, au point que les animaux le consomment ensuite avec grand appétit.

Quand le récipient est plein, on recouvre la surface de la matière entassée d'une couche de 0m60 à 0m70 de terre meuble pulvérisée, que l'on tasse elle-même aussi soigneusement que possible, ce qui réalise une pression d'environ 1200 kilogs par mètre carré de surface.

Les jours suivants, il se produit au sein de la masse renfermée dans le silo une fermentation intracellulaire intense : la température s'élève, des gaz se dégagent et le tas s'affaisse peu à peu. C'est la période délicate de l'ensilage. Si on n'y prend garde, tandis que l'affaissement du tas se produit, des crevasses peuvent apparaître dans la couche superficielle de terre, et l'air, s'insinuant grâce à elles jusqu'au fourrage, y provoque vite l'apparition de moisissures et d'altérations graves, qui rendent une partie du produit ensilé dangereux à consommer pour le bétail.

Pendant quelques semaines, il est donc nécessaire de surveiller avec soin les ensilages récents et, au moins une fois par jour, de bou-

cher minutieusement par tassement toutes les crevasses, si petites soient-elles, qui viennent à se produire à la surface supérieure du silo : la bonne conservation du fourrage en dépend.

Au bout d'un mois à un mois et demi, la fermentation est terminée, la température descend, le tas s'est affaissé déjà de 0^m60 à 0^m80 ; le fourrage peut être mis en consommation.

Distribution. — Le silo est ouvert par sa partie supérieure, c'est-à-dire en ôtant la couche de terre qui le recouvre. Généralement, la portion superficielle de la masse ensilée est altérée sur une épaisseur de 0^m15 à 0^m25 et il faut la jeter au fumier ; par contre, le reste est parfaitement conservé si l'ensilage a été bien fait et dégage une bonne odeur vineuse très agréable : sa couleur est passée du vert au brun.

On enlève, par tranches horizontales, la quantité de fourrage nécessaire aux besoins d'une journée en vérifiant si elle est en bon état de conservation. Si, - ce qui est exceptionnel et provient le plus souvent de ce qu'un tassement défectueux a laissé une poche d'air, — un îlot de matière est altéré on l'écarte soigneusement de la consommation.

En n'interrompant pas la mise en distribution des sarments feuillés quand un silo est entamé, aucune altération ne se produit dans la partie supérieure de la masse qui reste 24 heures au contact de l'air.

A leur sortie du silo, les sarments feuillés sont placés dans un vaste récipient ; on leur ajoute des aliments concentrés destinés à compléter la ration, et on remue soigneusement le tout de manière à obtenir un mélange homogène. C'est ce mélange qui est ensuite réparti entre les animaux pour les divers repas de la journée.

Tous les animaux de la ferme acceptent avec la plus grande facilité les sarments feuillés ensilés : le plus souvent d'emblée, quelquefois après une très courte période d'hésitation ; puis quand ils sont habitués à les consommer, ils les préfèrent nettement au foin.

Cependant, à moins d'avoir un broyeur parfait, déchiquetant en une véritable mousse la partie dure des sarments, il est préférable de les réserver aux chevaux qui les mastiquent toujours avec soin avant de les dégluter. Avec les ruminants qui, à priori, devraient en être les meilleurs utilisateurs, mais qui ne leur font subir qu'une mastication sommaire servant de préface à la rumination, il peut arriver que des fragments de sarments, ayant échappé à l'écrasement et parfois même taillés en biseau par le couteau du broyeur, blessent gravement la muqueuse du rumen. Chez une vache appartenant à M. Paul HÉRAN, il s'est même produit, dans ces conditions, une perforation de la panse qui a entraîné la mort de l'animal.

Valeur alimentaire. — Mais quelle valeur alimentaire faut-il attribuer à ces sarments feuillés ensilés ? Si on consulte les nombreu-

ses analyses qui en ont été publiées ; si, d'autre part, on tient compte du coefficient de digestibilité de ces fourrages tel qu'il ressort des recherches expérimentales de Fabre et de M. Ventre ; si enfin on se base sur les travaux autorisés de Kellner relatifs à la productivité des fourrages fibreux, on peut déduire de cet ensemble de données que les sarments garnis de leurs feuilles ont, à poids égal, un effet nutritif sensiblement deux fois et demi moins élevé que celui du foin de pré (Voyez tableau ci-après).

	100 parties de l'aliment renferment :									Valeur de productivité (Valeur-amidon de Kellner)
	en principes nutritifs bruts					en principes nutritifs digestibles				
	eau	matières azotées	matières grasses	extractifs non azotés	cellulose	matières azotées	matières grasses	extractifs non azotés	cellulose	
Sarments feuillés.	55 à 60	3 à 3,5	1 à 2	18 à 20	12 à 14	1 à 1,5	0,5 à 0,8	10 à 12	3,5 à 4,5	11 à 13
Foin de pré....	14 à 15	9 à 11	2 à 3	39 à 41	24 à 28	5 à 6	0,8 à 1,2	22 à 26	14 à 15	26 à 32

Nous pensons toutefois que c'est là une estimation trop modeste. Dans une communication à l'Académie d'Agriculture, M. Ventre a, en 1919, fait nettement ressortir qu'en dehors d'une quantité appréciable d'acide tartrique, dont les effets d'excitation digestive sont bien connus, les sarments feuillés à la sortie du silo où ils ont été conservés, renferment 14 à 16 grammes d'alcool par kilogr. En admettant que les 3/4 de cet alcool disparaissent par évaporation durant la préparation qui précède la distribution du produit aux animaux, c'est environ 4 à 5 grammes d'alcool par kilog de matière qui sont absorbés par l'animal.

Or, les remarquables travaux d'Atwater et Bénédict en Amérique, de Duclaux en France, et, plus près de nous, les belles expériences de M. Roos sur le chien ont lumineusement mis en évidence le pouvoir calorifique et, par conséquent, énergétique de l'alcool. Par sa présence dans les sarments ensilés, l'alcool relève donc sensiblement la valeur nutritive de ceux-ci au point qu'il n'en faut, approximativement, que 1 kil. 700 à 1 kil. 800 pour remplacer 1 kilog de foin de pré.

L'effet alimentaire des rations distribuées à Candillargues semble d'ailleurs le démontrer d'une façon incontestable. M. Cancel nourrit actuellement ses chevaux pesant en moyenne 475 kilogs, avec des rations composées de :

15 kilogs de sarments feuillés ensilés,
5 kilogs de son mélassé,
1 kilog de repasse,

et ce n'est qu'au moment des forts travaux qu'il ajoute à ces rations un supplément de 2 kilos d'avoine par cheval.

A un autre point de vue, en chiffrant rigoureusement d'une part tous les frais nécessités par l'ensilage, y compris l'amortissement du matériel, et en défalquant d'autre part les pertes résultant de la fermentation et de la conservation en silo — (30 pour 100 au maximum) — M. Cancel estime que son produit d'ensilage lui est revenu, en 1926, à 7 fr. les 100 kilogs, c'est-à-dire à un prix dix fois moins élevé que le foin dans les conditions actuelles du marché.

Si on tient compte de la différence de valeur nutritive de ces deux fourrages, on voit que le foin coûte encore, à égalité d'effet alimentaire, 5 à 6 fois plus cher que les sarments ensilés : c'est là une considération fort intéressante et qu'il est bon de ne pas perdre de vue.

Et maintenant, une dernière question se pose! *N'y a-t-il pas lieu de craindre l'apparition d'accidents digestifs, à la suite de la distribution de sarments feuillés ensilés aux animaux ?*

On peut affirmer que non, si un broyage et un ensilage surveillés ont permis l'obtention d'un produit exempt d'altérations. Et à ceux qui craignent que la présence, sur les feuilles de vigne, de sels de cuivre provenant des traitements anticryptogamiques pourraient avoir des répercussions fâcheuses sur la santé des animaux, on peut répondre que rien de tel n'a jamais été observé, — que les moutons broutant sur place les feuilles de vigne encore bleuies par les derniers traitements cupriques, n'en ont, en aucun temps, été incommodés, — que des expériences effectuées à l'Ecole d'Agriculture avec des brebis auxquelles on distribuait des rameaux de vigne trempés dans une solution de sulfate de cuivre n'ont déterminé aucun accident sur ces animaux, — et qu'au surplus, dans le traitement de certaines affections du mouton, comme la strongylose gastro-intestinale, on fait ingurgiter aux malades, comme traitement, de 50 à 150 grammes, (c'est-à-dire une forte dose) de solution de sulfate de cuivre à 1 o/o.

Du reste, la meilleure preuve de cette innocuité est fournie par la cavalerie de Candillargues. Les coliques, l'emphysème pulmonaire, assez couramment constatés chez les vieux chevaux nourris avec des rations à base de foin, y ont complètement disparu depuis l'emploi des sarments ensilés ; et l'embonpoint satisfaisant, la densité des muscles, la souplesse de la peau et le brillant des poils, la vivacité du regard, y sont chez les chevaux des témoignages certains d'un état de santé en parfait équilibre.

Comme conclusion :

Les marcs de raisins, particulièrement sous la forme distillée, qui est la plus habituelle, ne représentent plus que des résidus appau-

vris dont il ne faut pas s'exagérer la valeur alimentaire, mais qui, bien conservés par un bon ensilage, peuvent néanmoins être utilisés avec profit par le bétail, surtout par les moutons et les bœufs.

Cependant, simples fourrages d'appoint, ils ne doivent être mis à la disposition des animaux qu'à doses modérées, et il faut obligatoirement, avant de les distribuer, les mélanger à des aliments concentrés, riches sous un faible volume, de façon à obtenir, de la sorte, des rations nutritives et bien équilibrées

Les sarments feuillés ensilés constituent, s'ils sont exempts d'altérations, des fourrages toujours intéressants à faire entrer dans les rations du bétail à la place des foins. Leur valeur nutritive est relativement élevée, et l'expérience ininterrompue d'un quart de siècle montre, qu'associés à des farineux ou des grains, ils permettent d'alimenter les chevaux et les mulets, convenablement, sans danger et avec économie.

Les uns et les autres représentent des sous-produits dont il conviendrait d'étendre l'emploi, au titre d'aliments pour les animaux.

Les grands domaines sont généralement outillés pour les utiliser largement ; par la coopération, facilitant l'aménagement de silos et l'acquisition de broyeurs. les petits et les moyens viticulteurs pourraient en tirer économiquement un meilleur parti et utiliser ainsi au maximum les produits de leur terre.

Or, pour toute exploitation agricole, c'est là, on le sait, le vrai et peut-être le seul moyen d'aboutir à une prospérité non éphémère.

H. Cottier.

CONGRÈS DE LA C. G. V. B. A AUXERRE

(Juillet-Août 1927)

La Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne a tenu au Théâtre d'Auxerre la réunion de ses délégués.

Il n'y a rien de commun avec une assemblée de vignerons individuels.

Les délégués au nombre de quatre-vingt-dix étaient venus surtout du Bassin de la Saône. En outre, on comptait une centaine d'invités du Bassin de l'Yonne (leur rôle était muet), plus les parlementaires résidant au pays parisien de la consommation et, ce qui donnait au Congrès son originalité, les délégués des associations commerciales. Ces dernières séries d'assistants ne prirent la parole qu'au banquet.

Le Congrès était présidé par M. Ozanon, de Saône-et-Loire, ayant à sa droite M. Gautier (de Touraine) et à gauche M. Bienvenu Martin (de l'Yonne).

*
* *

Défense des crus. — Par M. d'Angerville, le Syndicat de défense de la Viticulture Bourguignonne ouvre la série des comptes rendus. La caisse

syndicale est alimentée par une contribution volontaire de 24 francs par hectare de vigne fine, plus dix centimes par hectolitre. Elle ne serait suffisamment productive que si généralisée et obligatoire.

Cette obligation est demandée dans un rapport de M. Peraton. On voudrait établir une analogie entre la défense d'un cru et celle d'un terrain marécageux pouvant faire l'objet d'une association syndicale engageant d'office des impôts pour améliorations.

Nous avons fait remarquer la difficulté de cette assimilation : une association syndicale engage des fonds de terre pour des travaux matériels, elle est indifférente à la personne des propriétaires et aux contingences commerciales.

* * *

La vie confédérale. — Dans un tableau magistral, M. Ozanon a résumé l'activité de la Confédération bourguignonne durant la dernière année. Elle fut témoin impuissant de l'augmentation des impôts, mais artisane heureuse de la diminution du droit de circulation sur les vins.

Elle fut collaboratrice des autres Fédérations viticoles au Congrès de Marmande.

Visant spécialement les vins de Bourgogne, elle a surveillé les relations avec l'Allemagne et la Belgique; grosse importatrice de nos « bouteilles ».

Elle a eu le plaisir d'enregistrer le vote de la loi Belge du 28 avril 1927 sur les appellations d'origine.

Elle a tenté également de réaliser des progrès techniques afin qu'il n'y ait plus de « Bourgogne » mal vinifiés ; ce, avec les collaborations des stations œnologiques de Dijon et de Beaune accréditées pour suivre les coteaux de la Saône jusqu'en Beaujolais.

Elle a enregistré l'adhésion de nouveaux groupements tels que l'Union des arrières Côtes de Beaune à Dijon, le Syndicat de défense du vignoble de Chablis.

— Le Trésorier, M. Govignot, Président du Syndicat de la Côte Dijonnaise, présente le bilan en déficit par suite du retard des cotisants : Environ trente mille francs de dépenses ou avances pour quinze mille francs de recettes.

On voudrait dépasser un budget de soixante mille francs, modeste encore à côté des deux millons de la Confédération générale des Vignerons du Midi.

M. Vacher, du Rhône, précise le mode de délégation des associations affiliées.

* * *

Les appellations d'origine. — Désormais tout le Congrès roulera autour de cette question de la sauvegarde des crus bourguignons sans laquelle la Bourgogne viticole ne pourrait vivre.

On possède depuis quelques jours la possibilité d'appliquer la loi Capus-Bender du 27 juillet 1927. Certaines additions sont proposées par M. Pératon.

En particulier, un additif à l'article 12 (loi-mère de 1919) inspiré par une loi belge et qui serait rédigé ainsi :

« Sont présumés avoir usurpé une appellation d'origine, les commerçants n'ayant pas de compte de gros avec la régie, qui offrent, exposent en vente ou ont vendu des vins et eaux-de vie à des prix manifestement inférieurs

aux prix généralement adoptés des vins et eaux-de-vie connus sous leur appellation d'origine ».

Ce serait le délit inverse du prix surfait, mais il pourrait tout de même y avoir bénéfice illicite !

Comme tout Congrès, celui-ci demande aux contribuables un supplément d'impôts pour des agents de police spéciale aux appellations d'origine : la cru-gendarmerie ?

Les conclusions de ce rapport, dispensant de l'indication du degré les vins d'origine, sont adoptées.

La situation des crus de Chablis étant encore discutée, le juridique secrétaire de la C. G. V. B , M. Bichet, donne de savantes explications sur les appellations régionales, sous-régionales, communales, porte-drapeau, et leurs conséquences.

Les représentants des divers groupements Chablisiens s'abstiennent de voter : *Timeo danaos et dona ferentes !*

* * *

Union viti-commerciale. — L'originalité de ce Congrès réside dans l'annonce d'un effort enfin réalisé entre producteurs et commerçants pour la sauvegarde de la Bourgogne viticole.

Le 5 avril 1926 fut scellée cette union alimentée par une cotisation de 25 centimes par membre du côté viticole. Elle devra être portée à 30 centimes. Les 2 000 ou 3.000 francs réunis seront doublés par la mise des délégations commerciales.

Tel est le modeste budget de cette grande œuvre morale, qui s'occupera principalement des appellations d'origine : contrôle de la circulation des vendanges, titres de mouvements pour l'exportation, régime des caves séparées, eaux-de-vie de vendanges sucrées, répression des fraudes dans le commerce de détail et de toutes autres questions économiques.

Dans son important rapport, M. Bichet signale de suite quelques points délicats comme l'extension de l'appellation communale par jugement d'accord.

En fait l'Union s'offre à jouer le rôle d'arbitre. A notre avis l'arbitrage devrait être soumis à un tiers compétent, mais désintéressé. Ce n'est pas toujours du conflit d'intérêts que sort une solution satisfaisant la morale : passe-moi la rhubarbe, je te passerai le séné

L'Union aura à surveiller, au besoin à créer des marques, des étiquettes conventionnelles.

Mais elle ne s'occupera pas de la répression des fraudes qui continueront à ressortir des syndicats professionnels. Une des raisons est que cette entente, comme la Confédération Générale des Vignerons de Bourgogne est une Union d'Associations fondées sur des lois différentes, certaines étant des Sociétés d'études techniques, d'autres des Associations amicales, non des syndicats.

* * *

La politique douanière. – C'est sous l'anxiété de l'incertitude qui plane durant ces vacances parlementaires que M. Renaut (de l'Yonne) a terminé son rapport inspiré des travaux et interventions de la Confédération Nationale des Associations agricoles, comme l'exposera M. Gautier quelques instants plus tard.

M. Renaut insiste surtout sur la protection des appellations de nos vins de Bourgogne à l'étranger.

Il s'oppose à la variabilité du tarif minimum et à la non-intervention du Parlement pour la ratification rapide des décrets.

Il propose l'adoption de l'accord franco-tunisien et demande à la Confédération son intervention rapide dans l'accord franco-allemand en voie d'élaboration.

* * *

Les Assurances sociales. — Le dernier rapport fut présenté par M. Riboud (du Rhône) qui analysa le projet de loi sur les Assurances sociales : Assurance maladie, maternité, invalidité, vieillesse, décès, charges de famille, chômage.

Après avoir rendu hommage au rapporteur du Sénat, M. Chauveau (de la Côte d'Or), M. Riboud constate :

1° Que le texte du Sénat ne prévoit aucune étape à l'application, ce qui est risqué ;

2° Qu'aucun chapitre spécial ne concerne les cultivateurs — on a voulu l'uniformité ;

3° Que le projet est étatiste, donc à remanier dans un sens plus favorable à la Mutualité.

En plein ciel. — On s'élève encore davantage au-dessus de la viticulture, en suivant l'éloquente péroraison de M. Gautier, qui conseille au vigneron de s'appuyer un instant sur le manche de sa pioche, pour regarder le ciel et songer aux Chambres d'Agriculture et aux conférences économiques internationales.

Il signale l insuffisance des cotisations agricoles pour soutenir les efforts intellectuels et physiques des préposés à leur défense.

* * *

A table. — Un exemple de cette fatigue physique est donnée par le banquet servi sous une température humide rappelant le temps « marin » qui préside à l'évolution de l'oïdium sur les bords méditerranéens.

A ce banquet, M. Defert, délégué des négociants en vins, put prendre la parole et apporter quelques atténuations aux conclusions des rappoteurs qui toutes avaient été admises sans discussion.

En particulier, il estime que le commerce joue un rôle plus utile que les coopératives pour la diffusion des crus et que des vins corsés doivent être appelés en France pour coupage des vins à faible degré de la région de l'Est.

Après les Parlementaires et municipaux, le Président Ozanon se révèle à nouveau hygiéniste praticien en signalant les abus du théisme, du caféisme et de l'eau-minéralisme conséquences de l'abstention du vin.

Randonnée viticole. — Puis automobiles privées et autobus emportent les congressistes vers la gastronomique cité dont le nom signifie ralliement pour les amateurs de bonnes choses des bassins de l'Yonne et de la Haute-Seine. *Chablis reçoit.*

On imagine ce que peuvent être un vin d'honneur et une visite des Clos et des caves à la fin d'une aussi chaude journée.

On sait à quelle heure on part pour Chablis. On ne sait pas à quelle heure on revient...

Le lendemain c'était la randonnée à travers les crus rouges des Coulanges vineuses vers l'Abbaye de Vézelay au milieu des vignes de laquelle se rangeait la foule du XIIe siècle pour entendre un bourguignon de Grand Cru : Saint-Bernard.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

TOURISME AGRICOLE

LES EXCURSIONS AGRICOLES

Nous constatons depuis plusieurs années que les tourismes sportifs ont pris une importance qu'on peut qualifier de colossale.

Si les bourses peu garnies peuvent en souffrir ! — tout le monde voulant paraître richissime, — le pays tout entier bénéficie de l'argent dépensé, en plaines, bords de la mer, montagnes et stations de toute nature.

Nos ancêtres allaient moins fort, et encore de nos jours les masses terriennes sont prudentes, sachant trop combien l'argent est dur à gagner, et combien 10 fois plus facile à dépenser.

Le paysan sait mesurer ses dépenses à ses recettes, et doit en être félicité.

Toutefois, nous concevons très bien « le sport excursion » à l'usage des agriculteurs avec un but utilitaire d'abord, et « sportif récréatif » ensuite.

Les voyages, dit-on, forment la jeunesse, et même l'âge mur, en permettant de voir, juger, comparer tout ce qui peut ouvrir l'esprit et l'intelligence vers les progrès.

Mais nous voyons surtout le sport intéressant et productif, sous les formes multiples et multipliées d'excursions agricoles, avec but bien précis d'élargir les horizons de la culture d'une part, ou la pousser vers l'intensification de certaines productions d'autre part, - à bénéfices certains.

L'agréable et l'utile, voilà le but à poursuivre, à peu de frais, pour favoriser tous les progrès et essayer de conserver nos agriculteurs, heureux et libres, sur la terre de leurs ancêtres.

*
* *

Les excursions agricoles sont très en honneur dans nos grandes écoles d'Agriculture depuis une quarantaine d'années environ. Pas assez multipliées, dirons-nous, pour permettre à nos jeunes ingénieurs agronomes ou agricoles, de voir combien il y a loin de la théorie séduisante à la pratique basée sur les réalités.

L'excursion montre à nos jeunes camarades les mille difficultés de la technique (sur laquelle nos excellents professeurs n'insistent pas peut-être suffisamment), leur faible bagage pratique, dirons-nous, devant les inciter à des stages de 2 ou 3 années, pour pouvoir remplir avec fruits et succès leur rôle d'ingénieur réalisateur.

En 1900, une grande société viticole eut la bonne idée d'organiser de gran-

des excursions en Bordelais, Champagne, Bourgogne, et commit l'oubli d'ignorer les Côtes du Rhône. Pour réparer cette erreur, nous organisâmes, en août 1900, une excursion de 3 jours au prix de 30 fr., pour la visite de St-Péray, Cornas, Hermitage, hybrides producteurs (Chanas, Annonay), et Côte-Rotie. Cette promenade fut un succès, ayant réuni 25 viticulteurs.

Depuis, de grandes sociétés ont organisé des excursions très coûteuses ne réunissant que des gens fortunés, ou de rares privilégiés, ou ayant la cote d'amour, et gracieusement invités.

Nous avons pensé que pour permettre à toutes les bourses, sans servitude ou génuflexion de leur part, qu'il convenait d'organiser, même en temps de vie chère, des excursions intéressantes susceptibles d'amener des réalisations rapides et cela à peu de frais.

Nous avons alors demandé à nos amis propriétaires d'automobiles, de nous donner les moyens de réaliser nos projets, en leur assurant le paiement de l'essence, la gratuité du gîte et du couvert. Nos vues furent comprises et les 24 et 25 juin, nous dirigions 33 excursionistes dans la vallée de l'Eyrieux, le pays des plus belles pêches de France.

Le coût de l'excursion fut de 75 francs :

2 repas, dont 1 tiré des sacs,
1 déjeuner (tous pourboires compris),

et 275 kilomètres d'automobile, de Chambéry en Vivarais.

Comme résultat acquis, les côtes chaudes de Savoie recevront cet hiver ou au printemps 1928, peut être plus de 2.000 pêchers greffés.

*
* *

Il se dégage de ce qui précède, une conclusion pratique, de la plus haute importance et qu'il convient de mettre en relief.

A l'avenir, sur les bases indiquées, toutes nos associations agricoles peuvent organiser avec leurs sociétaires et amis, possesseurs d'autos, des excursions de grande envergure, dans tous les centres intéressants de productions animales ou végétales.

On pourra multiplier les excursions avec des voitures à 4 places pour les distances de 150 km. ne demandant qu'une journée et 1 repas tiré des sacs. Coût 15 francs par personne.

La Savoie peut organiser :

A) La visite des fruitières de Chignin, Myans, Albertville, St-Pierre-d'Albigny, coût	10 francs
B) Les cultures fruitières et autres du Grésivaudan..........	10 »
C) La visite des cultures d'Hybrides du pépiniériste Rinchet, et les vignes de Jacquère, d'Apremont et Montmélian..	5 »
La visite des belles propriétés de Savoie, etc... etc...	
Pour les grandes excursions de 2 à 3 jours on aura comme objectif :	
D) Les cultures fruitières de la vallée du Rhône (250 km.) : de Valence à Vienne, 2 jours, coût....................	75 »
E) Les cultures légumières d'Avignon et vallée de la Durance, 4 jours, 500 kilomètres, coût............................	140 »
F) Visite de la Station Viticole de Villefranche, 1 jour.......	30 »
déjeuners tirés des sacs	

Ecole d'agriculture de Cibens, Sandard, déjeuners tirés des sacs, 1 jour .... 30 »
etc....., etc.....

Cette méthode vient d'être suivie par l'association des anciens élèves des écoles de Chambéry pour leur excursion annuelle à Annecy.

La voie semble donc bien tracée, et il n'appartient plus qu'à nos associations de faire œuvre de réalisation.

Arthur CADORET.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Le concours annuel aura lieu à Anse (Rhône), le dimanche 21 août, sous la présidence de M. le Préfet du Rhône.

Plus de 4.000 francs de prix et médailles seront distribuées.

Le concours comprendra :

1° Une exposition de machines et instruments agricoles et viticoles ; 2° le matériel vinicole moderne : pressoirs, articles de caves, tonnellerie, etc. ; 3° les animaux domestiques ; 4° les produits agricoles et viticoles ; 5° un concours de juments poulinières et pouliches de trait, avec 1.000 francs de primes.

Des primes spéciales seront réservées aux habitants du canton d'Anse pour la bonne tenue des vignobles, exploitations agricoles, grande et petite culture, culture fruitière, apiculture. Primes aux anciens serviteurs, aux familles agricoles, gardes-champêtres, mutualité agricole et enseignement agricole.

Le concours s'annonce très important, et nous engageons les exposants à se faire inscrire au plus tôt auprès de M. Vermorel, président du Comice Agricole et Viticole du Beaujolais, à Villefranche (Rhône).

Envoi franco du programme sur demande.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

De Nice à Belfort par la route des Alpes et du Jura

Profitez de vos vacances pour parcourir la route des Alpes et du Jura. Les touristes qui ont effectué cette belle randonnée en conservent le meilleur souvenir et ne cessent d'en vanter le charme.

De Nice, les auto-cars P.-L.-M. conduisent, en effet, à Belfort en traversant les sites réputés et les grands centres d'excursions de la région : par Barcelonnette, Briançon, le Col du Lautaret, Grenoble, St-Pierre-de-Chartreuse, Aix-les-Bains, Annecy, Combloux, ils mènent vers Chamonix, Genève, Besançon.

Du Lautaret, on peut également atteindre Chamonix par le col du Galibier, St-Jean-de-Maurienne, Albertville et les gorges de l'Arly.

Confortablement installé dans un fauteuil Pullman, le voyageur monte et descend les pentes, coupe forêts et pâturages, franchit les cols ouverts sur des panoramas de glaciers et de lointains, passe à proximité des hauts sommets. Tout cela procure les plus belles impressions de montagne que l'on puisse rêver.

L'excursion, au surplus, demande peu de temps ; elle se fait en 8 jours en passant par Grenoble, en 6 jours en passant par le col du Galibier et les gorges de l'Arly. Des services plus rapides permettent même d'aller de Nice à Chamonix ou vice versa en deux jours et demi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Rien de changé à la situation dans les Entrepôts parisiens, depuis la huitaine précédente. En fait d'affaires de gros à gros, quelques reventes sur place, plutôt rares, car pour satisfaire les besoins en réassortiment qui se produisent, on trouve peu de maisons disposées à céder une partie des marchandises qu'elles ont en magasin. Elles ne savent, en effet, vu l'état actuel des marchés et le peu de données précises qu'elles peuvent obtenir de leurs vendeurs éventuels, si elles pourraient se couvrir, le cas échéant, à des conditions satisfaisantes ; elles préfèrent donc, généralement, conserver leurs marchandises pour leur clientèle, plutôt que de les vendre à des confrères.

Les prix pratiqués n'ont que bien peu varié ; on a payé des vins rouges du Midi 9° de 255 à 265 fr., des 10° de 265 à 275 fr. Des Algérie l'ont été de 280 à 285 fr. pour des 11 à 12°. En vins blancs, on a traité quelques petites parties de diverses provenances de 255 à 260 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris..

GARD.— **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 1er août	Cours du 8 août
8°			
8 à 9°		»	»
9 à 10°	13,fr. 00	Pas de cote	Pas de cote
11°	le degré	officielle	officielle
11 à »		»	»
Costières		»	»
Rosé, Paillet, gris	Aramon blanc		
Blanc Bourret	12 fr. le deg		
Blanc Picpoul			

La Cave Coopérative de Crespian (Gard), a vendu, le 1er août, 100 hectolitres de vin rouge titrant 8°7, au prix de 230 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 2 août	Cours du 9 août
8°1/2			8 à 9°
9°	107	»	9 à 10°
10°	à	9 à 10° 1/2 230 à 260	Pas de cote officielle
11°	138	»	9 à 10°
Rosé	12 fr. 00 à 12 fr. 25		10 à 11°
Blanc de blanc	le d		10 à 11°

Le syndicat régional de Montpellier-Lodève nous adresse la communication suivante :

Tout en faisant observer que la plupart de ses sections communales ont fait connaître qu'il restait très peu de vins à la vente, le syndicat régional de Montpellier-Lodève, C. G. V., croit devoir porter à la connaissance de ses adhérents les ventes qui lui ont été signalées pendant la semaine du 2 au 9 août courant :

Vendargues, un lot vin rosé, 11 degrés 5, 270 francs ; Gigean, un lot vin rouge, 9 degrés 2, 230 francs ; un lot vin rouge, 9 degrés 4, 230 francs ; un lot vin rouge, 9 degrés 8, 238 francs ; Grabels, un lot vin rouge, 9 degrés 1, 230 francs : un lot vin rouge, 8 degrés 8, 230 francs ; un lot vin rouge, 9 degrés 7, 232 francs ; Saussines, deux lots de vin rouge, 9 degrés 6 et 9 degrés 4, 235 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 3 août 1927

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 5, de ««« à »»» fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° ««« à ««« fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 310 à 315 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 degrés, 205 à 215 francs ; 11°5 à 12°, 210 à 220 ; rosé, à «««; blanc, 10°, 200 à 210 ; 11°5 à 12, 220 à 230 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 330 à 335. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 29 juillet	Cours du 5 août
8°		«	«
9°		8·5 225	8·5 225
10°	13 fr. 00 à 13,50 le d.	à à	à à
11°		11· 260 fr.	11· 260 fr.
Vins rosés 8°		»	«
Vins blancs		»	«

La cave coopérative d'Azillanet (Hérault) a vendu de son vin rouge, 10°1 : le 12 juillet, 200 hectos, à 230 fr. l'hectolitre ; du 24 au 29 juillet : 259 hectos à 250 fr. l'hectolitre.

Le tout hectolitre nu, pris sur place, retiraison immédiate.

La cave coopérative d'Olonzac (Hérault), « la Vigneronne Minervoise » a vendu, à la même date, 120 hectolitres au prix de 250 fr. l'hectolitre, vin rouge titrant 10°2.

Aude. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 28 juillet	Cours du 4 août
7 à 8°		»	»
8 à 9°	13 fr. 00	»	«
9 à 10°	à 13 fr. 50	8·5 à 12· 225 à 260	Pas de cote
10 à 11°	le degré	10· à 12· 240 à 270	officielle
11° et au-dessus		9· à 12· 235 à 270	

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 30 juillet	Cours du 6 août
8°		»	»
9°		»	
10°		8 à 12·5 215 à 260 fr.	8· à 9· 215
11°	13 fr. 00 le degré		9· à 13· 215 à 240
11 à 12°			»
12 à 13°			

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 3 août. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, ««« à ««« fr. ; 9 à 10°, ««« à »»» fr ; 9 à 11°5, 215 à 255 fr. l'hecto ; rosé «» fr. «« à »»,«« le deg.; blanc »» à »» fr. »» le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 235 à 250 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 250 à 260 francs l'hectolitre.

Espagne 11 à 12· 230 à 245 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Aix-en-Provence (29 juillet). — Depuis deux semaines, les cours sur les vins vieux se sont améliorés de 20 à 25 francs par hecto ; les coopératives aux alentours d'Aix demandent de 240 à 250 fr. pour des vins de 10°, le commerce achète au jour le jour.

Pour la nouvelle récolte, on peut acheter à 15 fr. le degré sur souche. En sous-marc, il faut payer 16 fr. le degré logé.

GIRONDE. — **Bordeaux** (5 août). — Les affaires sont arrêtées, les vignerons préférant attendre et les commerçants faute d'ordres de la clientèle, restent sur la réserve. Les cours sont en légère hausse ; on cote les vins rouges ordinaires, de 2.600 à 2.700 francs le tonneau net et les vins blancs ordinaires, de 2.500 à 2.800 francs, selon qualité.

SUD-OUEST. – Du « Journal de la C. V. S. O. » du 1er juillet.

MARMANDAIS. — Les pluies presque quotidiennes de juillet ont occasionné une invasion de mildew qui a enlevé, dans l'ensemble, le quart de la récolte. Aussi, le prix des vins a-t-il repris ; on paie de 550 à 610, suivant la qualité, la barrique nue.

Mézin. — Plus de vin à vendre au commerce ; quelques barriques au détail au prix de 650 et 680 francs la barrique.

Buzet-sur-Baise. — Vente aux restaurateurs de la région des Landes, environ 600 francs la barrique.

Sos. — Il reste très peu de vin à la propriété ; le commerce attend d'avoir écoulé son stock pour acheter. Les particuliers paient 650 les blancs et 700 les rouges pris à la propriété.

Cocumont. — Vin rouge : de 580 à 650 fr., selon degré et qualité. Vin blanc, même cours. Peu d'achats par le gros commerce. Nos vins s'écoulent directement à la clientèle des Landes, soit pour auberges, soit aux particuliers.

Vic-Bilh. — Marché animé pour les rouges qui se traitent à 900, 1.000 fr. et au-dessus la barrique de 300 litres ; les blancs sont payés 100 francs de moins, mais les caves sont presque vides.

Luzech. — Peu d'affaires. A signaler un lot peu important vendu au prix de 600 fr. la barrique de 220 litres.

Puy-l'Evêque. — Cours moyen : 600 fr. la barrique nue.

Ste-Foy-la-Grande. — Blancs : 2.400 à 3.000 francs le tonneau Rouges : 2.200 à 2.600 francs le tonneau. Transactions à peu près nulles.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 30 juillet 1927.
Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.
Toutes qualités réunies, l'hecto, 155 à 205 fr.
Achats sur souche, de 13,«« à 14 fr. ««
Nus, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales. — Raisins du Midi, blancs, 200 à 400 francs ; noirs, 200 à 250 francs ; raisins d'Espagne, muscat, le kilog. 4 à 6 fr. 50.

Châteauneuf-de-Gadagne. — Marché du 9 août : 50.000 kilogs de chasselas ont été vendus de 150 à 200 francs.

Pujaut. — Marché du 9 août. — Chasselas, 60.000 kilos, ont été vendus de 100 à 1?5 francs.

Boulbon. — Marché du 8 juillet. — Chasselas dorés, 99 billots. Prix extrêmes, 150 à 180 fr. ; prix moyens, 165 fr. Vente active.

TARTRES

Marché de Béziers du 5 août 1927

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. 50 à »»,« le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. »» le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 25 —
— — au-dessus.	» fr. «« à 3 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	8 fr. «» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance faible. Pas d'affaires. Faute d'ordres, les exportateurs ne peuvent avancer de prix.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 2 août 1927.

	aout	septembre	septembre-octobre
Blé	164,50-164,75 P.	161,50	161,75
Seigle	135 N.	135 N.	135 N.
Avoine noire.	114	107,25 V.	107-107,75
Avoine.......	110 N.	104 N.	104 N

New-York. — 9 août :

	Prix par bush en d. et cts.	Prixà l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Bles roux d'hiver.........	1,48 1/8	105.02	140 03	— 0.49
Juillet......	...., ./.	.....	......	....
Septembre................	1,40 1/8	99.35	132.47	— 0.72
Décembre................	1,43 3/4	101.91	135.89	— 0.72
Maïs disp	1.17 1/8	95.12	119.58	— 1.27

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 150 7/8 c le bushel (142 fr. 67 les 100 kil.) bigarré durum »»» »/» cents (»»» fr. »»).

Alger. — 30 juillet 1927.
Blé tendre colon 1er choix, 169 à 170 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 164 à 165 fr.
Blé dur colon 1er choix, 179 à 180 fr
Orge colon, 110 à 112 fr.
Avoine d'Algérie, 114 à 115 fr.

PAILLES ET FOURRAGES

Bourgouin (Isère). — Foin première coupe 40 à 45 fr. ; paille de blé 12 à 15 fr. ; dito de seigle 15 à 20 fr. les 100 kilos.

Castelsarrasin. (Tarn-et-Gar). — Foin première coupe 30 fr. ; luzerne première coupe 34 fr. ; paille de blé 10 fr. ; dito d'avoine 8 fr. les 100 kilos.

Le Puy (Hte-Loire). — Foin à haute densité 44 à 46 fr.; dito à faible densité 43 à 45; paille de blé 12 à 14 fr. ; dito de seigle 22 à 24 fr. les 100 kilos.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 31 au samedi 6 août 1927

	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	TEMPÉRATURE 1926 maxima	TEMPÉRATURE 1926 minima	PLUIE 1927 mill.	PLUIE 1926 mill.
Nantes						
Dimanche ..	»	»	24	10	»	»
Lundi	»	»	23	10	»	»
Mardi	»	11	24	13	0 4	»
Mercredi ...	30	18	»	12	6	»
Jeudi.......	»	»	22	13	1	»
Vendredi ...	21	15	22	10	»	»
Samedi.....	22	16	23	16	1	»
Total....	747	444	898	590	58.	26
Rochefort						
Dimanche ..	»	«	25	17	«	»
Lundi	»	»	25	14	»	»
Mardi	22	15	24	14	2	»
Mercredi	30	19	22	15	3	»
Jeudi......	»	»	23	15	»	»
Vendredi ...	33	17	»	14	1	»
Samedi.....	22	16	22	16	1.6	»
Total....	843	550	953	735	159.9	37.4
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	»	»	21	»	«	»
Lundi	«	»	24	«	»	»
Mardi	27	»	25	8	»	»
Mercredi....	29	17	24	11	»	»
Jeudi.......	«	»	23	11	»	8
Vendredi ...	34	18	23	10	12	«
Samedi.....	24	13	25	9	«	«
Total....	517	331	986.	378	103.2	8.8
Bordeaux						
Dimanche...	»	»	27	12	»	»
Lundi	»	»	28	13	»	«
Mardi	»	15	30	10	9	»
Mercredi....	34	19	27	11	»	»
Jeudi.......	»	»	26	14	»	»
Vendredi ...	29	16	28	14	5	«
Samedi	29	15	29	12	»	»
Total....	811	442	1057	650	168.8	16.0
Toulouse						
Dimanche...	»	»	29	10	»	»
Lundi	»	»	»	12	»	»
Mardi	»	15	31	14	5	»
Mercredi ...	36	20	29	13	»	»
Jeudi.......	»	»	28	14	»	0.1
Vendredi ...	25	16	29	13	19	»
Samedi.. ..	23	14	31	15	1	»
Total. ..	856	555	1157	691	63.6	32. 0
Perpignan						
Dimanche...	«	«	30	17	»	»
Lundi.......	»	»	»	15	»	«
Mardi.......	»	21	34	21	»	«
Mercredi.....	32	21	»	21	»	»
Jeudi	»	»	29	19	»	»
Vendredi....	30	21	30	19	3	»
Samedi	29	16	32	20	5	»
Total	1021	644	1136	864	31	48.6

	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	TEMPÉRATURE 1926 maxima	TEMPÉRATURE 1926 minima	PLUIE 1927 mill.	PLUIE 1926 mill.
Mourmelon						
Dimanche	»	»	17	10	»	»
Lundi	»	»	17	7	»	»
Mardi	25	15	20	10	0.2	»
Mercredi	27	14	24	16	»	0.6
Jeudi	»	»	19	10	»	»
Vendredi	30	19	24	9	4	«
Samedi	22	14	23	12	»	6
Total	735	420	989	611	197.8	28 4
Besançon						
Dimanche	»	»	23	13	»	»
Lundi	»	»	23	9	»	»
Mardi	31	16	23	9	»	»
Mercredi	27	15	24	12	»	»
Jeudi	»	»	23	10	»	5
Vendredi	31	17	23	12	»	»
Samedi	25	13	23	12	»	»
Total	900	491	940	608	88.1	32
Lyon						
Dimanche	»	»	23	13	»	»
Lundi	»	»	23	13	»	«
Mardi	»	17	25	10	0.3	«
Mercredi	23	15	24	15	»	»
Jeudi	»	»	21	13	»	1.5
Vendredi	33	19	25	13	»	1
Samedi	27	14	26	12	20	»
Total	1030	514	1080	680	221.	57.
Marseille						
Dimanche	»	«	29	11	»	»
Lundi	»	»	30	11	»	»
Mardi	32	17	30	12	»	»
Mercredi	33	17	30	13	«	»
Jeudi	»	»	»	11	»	»
Vendredi	»	19	»	18	0.2	»
Samedi	»	17	29	13	»	«
Total	798	586	1172	787	37.5	1
Montpellier						
Dimanche	33 0	19.8	30.2	14.1	»	»
Lundi	30.0	19.9	31.2	14.9	»	»
Mardi	31.0	20.1	30.0	13.2	»	»
Mercredi	31.1	14.0	29.0	12.9	»	»
Jeudi	31.6	16.3	29.3	13.0	»	»
Vendredi	33.0	17 5	30.7	12.5	19.7	»
Samedi	29.1	19 1	29.6	15.5	»	»
Total	1368.4	759 5	1421.9	755 3	65.8	19.
Alger						
Dimanche	«	»	»	23	«	»
Lundi	«	»	»	21	»	»
Mardi	»	»		22	»	»
Mercredi	«	»	20	30	»	«
Jeudi	«	»	»	»	«	«
Vendredi	«	«	25	15	»	»
Samedi	«	»	»	23	»	»
Total	59	26	171	540	»	3

Observations. — Eté